

BAB IX

KESIMPULAN

1. Usaha *nugget* ayam daun singkong berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kategori usaha :UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah)

Lokasi usaha :Jalan Wisma Permai Tengah VIII/ii-39

Waktu operasi : 8 (delapan) jam/hari

Kapasitas produksi : 80 kemasan/hari

Jumlah tenaga kerja : 4 orang

Total Modal Industri (TCI) : Rp. 52.877.468,50

Biaya produksi total (TPC) : Rp. 525.511.445,60

Harga Pokok Produksi (HPP) : Rp. 19.980,38

MARR : 14,57 %

Laju pengembalia modal (ROR):

Sebelum pajak : 313,34 %

Setelah pajak : 310,21 %

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak : 5 bulan 18 hari

Setelah pajak : 5 bulan 22 hari

Harga jual produk : 36.000

Harga penjualan produk/tahun : Rp. 691.200.000

Titik impas/BEP : 52.85 %

2. Usaha *nugget* ayam daun singkong berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun

perlu dilakukan pengenalan produk lebih luas agar lebih dikenal oleh masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Depok: Agromedia Pustaka (56-57).
- Alamsyah, Y. 2011. *Nugget*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama (43-44).
- Aries, R.S. and, R. D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation 1st ed*. New York: McGraw-Hill Book Company (102-104).
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Press. (98-100).
- Askar, S. 1996. *Daun Singkong dan Pemanfaatannya Terutama Sebagai Pakan Tambahan*. Wartazoa. 5 (1): 21-25.
- Astawan, M. W. and M. Astawan. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Presindo (77-79).
- Aswar. 1995. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), Skripsi S-1, Fakultas Perikanan IPB, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (10 Agustus 2018).
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Desember 2017 Terjadi Inflasi Sebesar 0,71 Persen*. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2018/01/02/1409/desember-2017-terjadi-inflasi-sebesar-0-71-persen.html>. (12 Januari 2018).
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 2009. *Food Chemistry Second Edition*. Berlin: Springer Berlin (230-233).
- Bintoro. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro. Semarang (23-25).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (30-40).
- Direktorat Gizi Department Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhatara. Edisi kedua, BPFE UGM Yogyakarta. (45-50).

- Forrest , G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. San Francisco: W.H. Freeman and Company (56-58).
- Grier, S.A., J. Mensinger., S.H.Huang., S.K. Kumantika., and N. Stettier. 2007. Fast Food Marketing And Children's Fast Food Consumption: Exploring Parent, Influences, in an Ethnically Diverse Sample. *Journal of Public Policy and Marketing*. 25(2): 221-235.
- Handoko, T. H. 2010. *Manajemen Personalia & Sumber daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE (78-80).
- Heizer, J. and B. Render. 2015, *Operations Management (Manajemen Operasi) ed.11*. Jakarta: Salemba empat (23-25).
- Kasih, N.S., A. Jaelani., and N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *Skripsi* Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA). <https://lldikti11.ristekdikti.go.id/jurnal/d323d046-3092-11e8-9030-54271eb90d3b> (4Oktober 2018).
- Kementrian ESDM, 2011. Nilai Bahan Bakar LPG. <https://www.esdm.go.id/> (6 Januari 2019).
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (10 September 2018).
- Marhaeniyanto, E. 2007. Pemanfaatan Silase Daun Umbi Kayu untuk Pakan Ternak Kambing. *Buana Sains*. 7(1): 71-82.
- Mishra, A. K., and, P. Chattopadhyay. 2011. Herbal Cosmeceuticals for Photoprotection from Ultraviolet B Radiation: A Review. *Tropical Journal Of Pharmaceutical Research*. 10 (3): 351.
- Muchtadi, T.R. and Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi

Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (20 Agustus 2018).

- Owens, C.M. 2001. Coated Poultry Products, (dalam *Poultry Meat Processing*, Alan R.S, Ed.), New York: CRC Press (108-117).
- Palungkun, R and A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah. Cetakan ke VIII*. Jakarta: PT Penebar Swadaya (34-36).
- PDAM. 2016. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya. http://www.pdamsby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1. (21 Oktober 2017).
- Peter, J.P. and O. Jerry. 2010. *Consumer Behavior & Marketing Strategy, 9th edition*. McGraw-Hill/Irwin: New York (67-69).
- PLN. 2016. Tarif Tenaga Listrik. www.pln.co.id/blog/tarif-tenaga-listrik/ (21 Oktober 2017). (32-35).
- Pujawan. I.N. and Mahendrawathi. 2008. *Supply Chain Management edisi 3*. Suarabaya: Penerbit Guna Widya. (78-80).
- Ravindran, V. 1992. *Utilization Cassava Leaves in Animal Nutrition*. Sri Lanka: Count. (23-25).
- Rismunandar, M. and N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi*. Jakarta : Penebar Swadaya. (54-55).
- Setyorini, D., L. R. Widowati dan A. Kasno. 2006. *Petunjuk Penggunaan Perangkat Uji Tanah Sawah*. Bogor: Balai Penelitian Tanah.(29-31).
- Sukria H. A., K. Rantan. 2009. *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. Bogor : IPB Press. (33-37).
- Suprapti. 2006. Pengaruh Lama Fermentasi Biji terhadap Citarasa Bubuk dan Lemak Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 34(2): (59-64).
- Soelistijono. 2006. *Tanaman Singkong*. Penebar Swadaya, Jakarta. (40).

- Syarief; R. dan Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta : M ediyatama Sarana Perkasa (87-89).
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (4 Oktober 2018).
- Tauber, D.R., 1977. Parameter Involved in The Production of Asetic Acid Preserve Fish. Starchy Substrate Combination. *Journal of Food Science*. 22. (115-121).
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu, Cetakan Ketiga*. Jakarta: Guna Widya (57-60).